

# CLAFOUTIS POIVRONS & TOMATES

## **Pour 4 à 6 personnes**

### **Taille du moule préconisée :**

25 cm de diamètre ou  
26 x 18 x 5 cm. La recette  
vaut pour un moule familial  
ou 4 à 6 moules individuels  
selon leur taille.

### **Temps de préparation :**

10 à 15 minutes.

## **Ingrédients :**

### **Pour le moule**

30 g de beurre  
50 g de chapelure

### **Pour le clafoutis**

2 œufs + 2 jaunes  
25 cl de lait  
25 cl de crème fraîche liquide  
10 g de Maizena  
Sel, poivre  
1 cuillerée à café de sucre  
4 tomates moyennes  
2 poivrons  
1 ou 2 cuillerées à soupe  
d'huile d'olive  
Ail (une pincée)  
Persil (une pincée)

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 *Mélangez dans un saladier les œufs entiers et les jaunes, le lait, la crème fraîche, le sel, le poivre puis la Maizena.*
- 2 *Dans une poêle, mettez l'huile, puis les tomates et les poivrons pelés et coupés en grosses lamelles. Faites bien dorer, puis ajoutez l'ail, le persil et le sucre, salez, poivrez et mélangez à la préparation précédente.*
- 3 *Versez le tout dans le moule beurré et tapissé de chapelure.*
- 4 *Faites cuire au four pendant 30 à 40 minutes.*